



Milch in all ihren Facetten entdecken

## **Jetzt anmelden: GenussAkademie bietet Qualifizierung zum Milch-Sommelier an**

Milch ist nicht gleich Milch – wie sie schmeckt, hängt von zahlreichen Faktoren ab. Neben Fütterung und Haltung spielt auch die Verarbeitung eine wesentliche Rolle. In der Qualifizierung Milch-Sommelier lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die vielfältigen Qualitätsstufen der Milch und deren Auswirkungen auf verarbeitete Produkte kennen. Sie können verschiedene Milchen und Milchalternativen sensorisch beurteilen und verfügen über ein umfassendes Wissen zu Milchprodukten wie Joghurt oder Käse. Dazu gehört auch die Befähigung, Fragen zur Nachhaltigkeit von Milch sowie zur Ernährungsphysiologie sachkundig beantworten zu können.

Insgesamt umfasst die Qualifizierung 14 Module, verteilt auf 4 Wochenendblöcke von Oktober bis November 2025. Im Dezember findet die Prüfung statt. Neben den genannten Schwerpunktthemen beschäftigen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch mit Food Pairing, (Direkt-)Vermarktung, Milch und Kaffee, Milcheis sowie Kommunikation und Verkostung. Exkursionen zu Milchviehbetrieben runden die Fortbildung ab. Das Angebot richtet sich an Fachkräfte aus der Ernährungswirtschaft, die sich beruflich mit Milch beschäftigen. Dazu zählen beispielsweise Beschäftigte in der Milch- und Landwirtschaft, Direktvermarkter und Direktvermarkterinnen, Produktentwickler und Produktentwicklerinnen sowie Beschäftigte in Gastronomie und Tourismus.

**Die nächste Qualifizierung startet am 10. Oktober. Es gibt 20 Kursplätze, die Anmeldung ist ab sofort möglich unter [www.genussakademie.bayern.de/anmeldung-milch-sommelier](http://www.genussakademie.bayern.de/anmeldung-milch-sommelier).** Die Kosten für die Fortbildung betragen 2.380 Euro. Nähere Informationen sowie das Qualifizierungskonzept mit allen Modulen und einen Stundenplan finden Interessierte unter [www.genussakademie.bayern.de/milch-sommelier](http://www.genussakademie.bayern.de/milch-sommelier).

Bild (Standbild TMT-Video), Milch-Sommelier Georg Hahn.  
Copyright: TMT GmbH & Co. KG / KERN